

使用說明書

承蒙選購本產品，謹致謝意。請詳細讀本使用說明書，掌握正確的使用方法。讀後請妥善保存，以備查用。

象印牌電氣烤箱

本電烤爐的爐門和門玻璃可以拆卸，具有方便清掃的特點。

ET-HBF09

目錄

安全注意事項.....	1 ~ 6
各部份名稱.....	7
正確使用方法.....	8 ~ 9
烹調示例.....	10
拆卸和安裝方法.....	11 ~ 12
保養.....	13
委託修理之前、規格.....	14



台灣總代理：**台象股份有限公司**

地址：台北市中山區長安東路2段100號9樓

電話：(02) 2506-9009

安全注意事項

使用前

※以下所示注意事項分為“警告”和“注意”兩項，以防止給使用者或他人帶來危害或損害。每個注意事項都涉及有關安全的重要內容，務請遵守。


警告

提示如果操作有誤，有可能招致死亡或重傷的內容。

注意

提示如果操作有誤，有可能造成傷害或物品損壞的內容。

圖形符號示例

-  符號表示有警告和注意的內容，圖中標注具體注意內容。



“注意觸電”

-  符號表示禁止事項。圖中或附近標注具體禁止內容。




禁止接觸



禁止拆卸



禁止在淋水之處使用

-  符號表示有強制或指示事項的內容。圖中標注具體指示內容。



拔下電源插頭



一般性指示

※讀後務請保管在使用者隨時都可看到的地方。

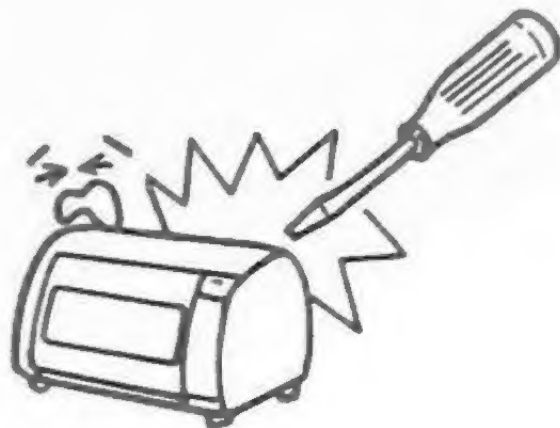
安全注意事項

⚠ 警告

不得改造。除修理技術人員外，不得拆卸或擅自修理。



禁止拆卸

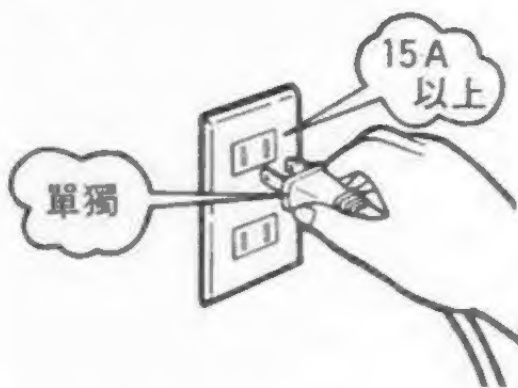


否則，有引起火災、觸電、受傷的危險。需要修理時，請惠詢經銷店或廠商指定的服務站。



應單獨使用額定15A以上的電源插座。

單獨使用
電源插座



如果同時其它器具併用，可使分路插座異常發熱而發生發火危險。



應仔細清除電源插頭和插腳安裝面上附着的灰塵。

清除灰塵



否則可引起火災。

安全注意事項

警告



不得泡水或淋水。

禁止在淋水之處使用



否則，有引起短路、觸電的危險。



不得讓兒童單獨使用，不得放在嬰兒能觸摸到的地方。

禁止



否則，有引起燙傷、觸電、受傷的危險。



不得在窗簾等可燃物附近使用。

禁止



否則，有引起火災的危險。



不得在受盤中放油使用。

禁止



否則，有引起火災的危險。

安全注意事項

⚠ 注意



手持插
頭拔下

拔下電源插頭時，務必手持插頭，不得拉扯電源軟線。

否則，有可能觸電或短路出現發火。



禁 止

電源線，電源插頭損傷時，或電源插座鬆動時，不得使用。

否則，可招致觸電、短路及出現發火。



禁 止

電源線不得傷痕、損壞、加工、強行彎曲、拉扯、扭轉、捆托。

如果在電源線上放置重物，或擠壓、加工電源線，可造成損壞，招致火災或觸電。



禁 止

不得使用交流 110 伏以外的電源。

否則，可招致火災、觸電。

安全注意事項

⚠ 注意



禁止

不得放在不穩定的位置或不耐熱的墊子上使用。

否則，可招火災。



禁止

使用中，不得脫身離開。

烹調材料有可能出現發火。



禁止

不得加熱太久。

否則，因過熱而出現發火。



禁止

不得直接烘烤生魚或生肉。

否則，烹調材料的油可引火。



禁止

不得烘烤抹上奶油或果醬的麵包。

否則，麵包有可能出現發火。



拔下電源插頭

不使用時，應從電源插座上拔下電源插頭。

否則，可招致受傷、燙傷，或因絕緣劣化而招致觸電、漏電、火災。



禁止接觸

使用中或剛使用後不得觸摸金屬部分。

否則，可因高溫而造成燙傷。



安裝

務必安裝麵包屑承盤。

否則，可招致火災。

※ 購入的商品和本使用說明書中的插圖可能有所不同。

安全注意事項

敬請注意

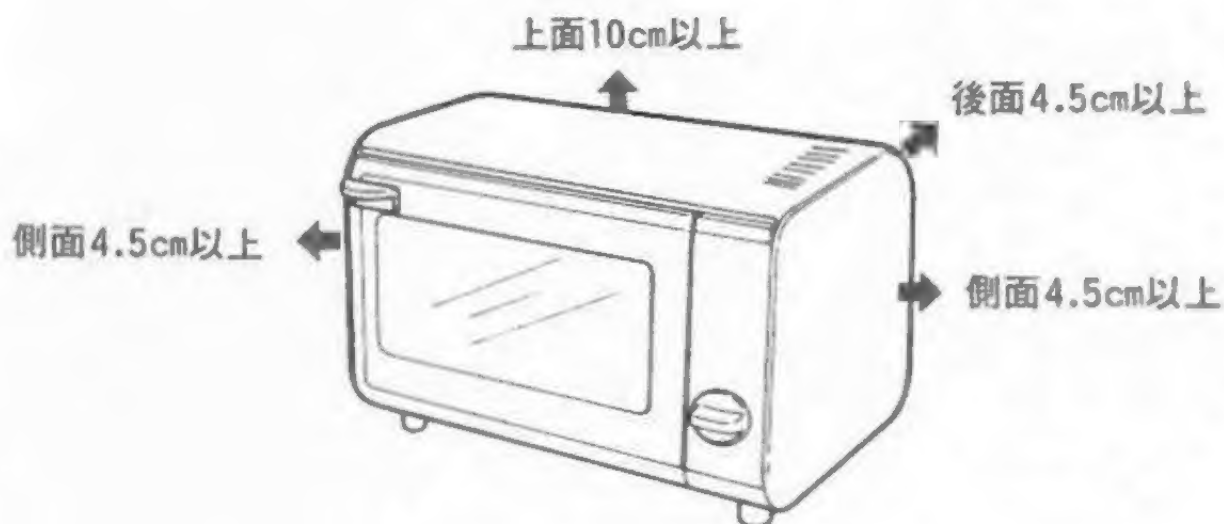
過久或過大加熱而冒煙時，不要立即打開爐門，而應拔下電源插頭，等主體冷卻後再打開。

(例如奶油麵包、油炸食品等油脂類時尤其應注意)

未安裝麵包屑承盤或卸下網架、爐門、門玻璃的狀態之下不得通電。
否則，可招致火災和故障。

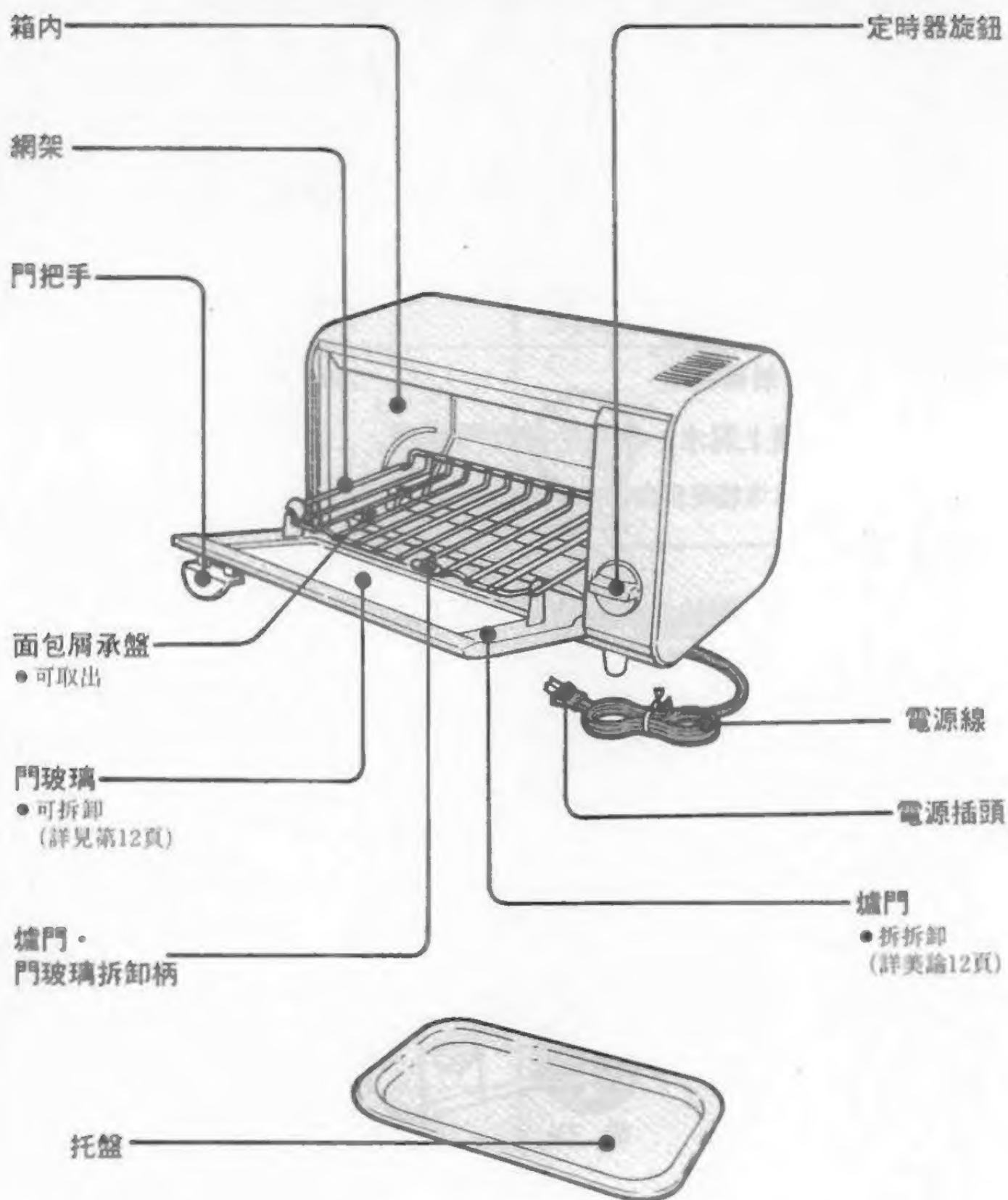
不得在門玻璃上澆水。應小心操作門玻璃。
否則，門玻璃有可能破裂或招致主體故障。

使用時，應同易燃物之間保持如下所示的距離。
否則，有引起火災的危險。



※前面及左或右之一側面應處於開放狀態。
(不靠近牆壁、不放置障礙物)

各部分名稱

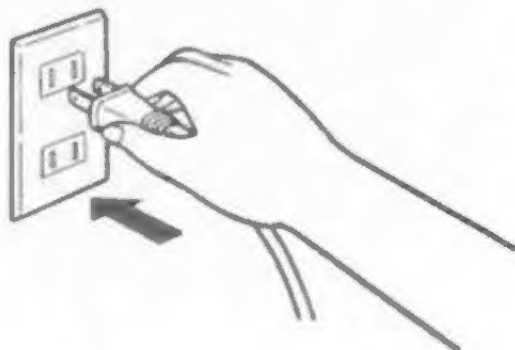


正確使用方法

首次使用時，有時發生煙氣，此非故障。
不得業務之使用。

1 插入電源插頭

- 確認定時器旋鈕處於「切」的位置。



2 放入烹調食品

應均勻放入。

※再加熱時

再加熱豬排、炸糕、天麩羅等時，應使用鋁箔包好，防止油滴四濺。

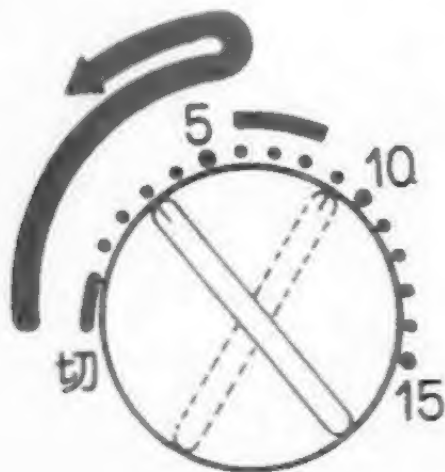
- 出汁的食品應使用托盤。

- 使用托盤加熱某些食品時，有時會彎曲。故應均勻排好食品或放入耐熱陶瓷器盤中。

3 調對定時器旋鈕

將定時器旋鈕調至某一刻度時，即接通電源，開始加熱。

※要將定時器調至刻度「5」以下時，應先旋至刻度「6」以上後再返至「5」以下。



- 加熱中要取出或放入食品時應先將定時器旋鈕調至「切」。
- 不得過久或過大加熱。否則，可造成加熱的食品燒焦、燃燒。尤其加熱餅乾、抹奶油的麵包等油脂類食品時，更要注意。

正確使用方法

烹調大致標準

食 品 名	數 量	托 盤	時 間	
			第一次加熱時	連續加熱時
麵 包	2	——	3	2
奶 汁 烤 菜	1	使用	10	11
意 大 利 披 薩	2	——	4	3
黏 糕	3	——	4	5

- 加熱時間因材料、分量（個數）不同而異，上表為大致標準，僅供參考。
- 烤麵包時，先烤 2 分鐘，依烤的顏色再調節。
- 連續烤麵包時，「溫度感應器」起動，加熱器反復接通、斷開，故有時加熱時延長。在這種情況下，若切斷定時器，打開爐門放熱 3 分鐘，「溫度感應器」冷卻後，加熱器便易於接通。
（例）烤 6 片麵包時，每次烤 1 片，連續烤到 4 片左右，溫度感應器便起動。
- 烤厚片麵包的時間延長 1 ~ 2 分鐘。
- 烤意大利披薩時，若餡過多、奶酪下垂，應在下面鋪上鋁箔。
- 不得業務之使用。

4 加熱完成

到達調對的時間時，發出一聲鈴聲，電源斷開，加熱完成。

- 取出食品時，應戴上手套，防止被很熱的托盤燙傷。

5 使用完畢後

從電源插座上拔下電源插頭。

- 務必手持電源插頭拔下，不得拉扯軟線。

烹調示例

意大利披薩

數量 2

時間：第一次 4 分鐘，第二次以後 3 分鐘

材料 (兩片)	
麵包 (6 片 1 包).....	2 片
可達奶酪.....	50 公克
義大利式蒜味香腸(薄片).....	10 片
披薩調味醬.....	適量

通心粉奶汁烤菜

數量 1

時間：第一次 10 分鐘，第二次以後 11 分鐘，使用托盤

材料 (兩盤)	
通心粉條.....	50 公克
雞肉 切成一口大塊狀.....	70 公克
蘑菇 薄片.....	20 公克
洋葱(細絲).....	1/2 個
奶油、粉奶酪、麵包粉.....	各適量
白調味醬	
{ 奶油.....	30 公克
{ 薄力粉.....	30 公克
{ 牛奶.....	2 杯
{ 食鹽、胡椒.....	少許

烤紅薯

數量 2

時間：第一次 5 分鐘，第二次以後 4 分鐘
使用托盤

材料 (4 個)	
紅薯.....	2 條 (200 公克)
雞蛋.....	1/2 個
(A)	
{ 白糖.....	30 公克
{ 奶油.....	5 公克
{ 牛奶.....	大匙 1 勺
{ 食鹽.....	少許
{ 肉桂.....	少許

●作法

- ①在麵包上抹調味醬，排上切好的香腸，放上奶酪。
 - ②在網架上排列兩片①，首先將定時器旋鈕調至 4 分刻度，連續烤時再調至 3 分刻度。
- ◆使用肉類和魚貝類作餡時，應先加熱餡料後再一起烤。

●作法

- ①煮通心粉條，煮得稍硬一些。
- ②在炒鍋中放入兩小匙奶油，溶化後炒洋葱，加入雞肉，撒上食鹽、胡椒，加入蘑菇，最後加入①，一起炒。
- ③做白調味醬。用奶油炒薄力粉，但不要炒焦，加入牛奶，用木杓子攪拌著待煮得如調味醬之硬度後，用食鹽和胡椒調味。
- ④奶汁烤菜盤上薄抹一層奶油，用③的 7 成量拌入②的材料中，將餘下的 3 成白調味醬澆在上層。
- ⑤在④的上面撒上粉奶酪、麵包粉，將一盤奶汁烤菜盤放在托盤上，首先將定時器旋鈕調至 10 分鐘刻度，連續燒烤時調至 11 分鐘刻度。

◆一般烤得焦黃，若學得太焦黃，可在中途蓋上鋁箔等加以調節。

●作法

- ①洗淨紅薯，放入蒸籠中蒸好。
- ②將①從切兩半，用匙子挖出紅薯，注意不要挖破了外皮，然後趁熱用篩子濾好。
- ③將半個雞蛋的半量放入②中，加入 A 攪拌，再包入②的外皮，將餘下的雞蛋用刷子抹上。
- ④將③放在托盤上，首先將定時器旋鈕調至 5 分鐘刻度，連續燒烤時再調至 4 分鐘刻度。

拆卸和安裝方法

應從電源插座上拔下電源插頭，等主體冷卻後再拆卸和安裝。

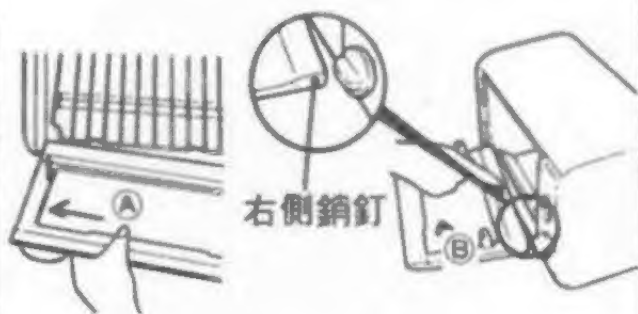
	①網架	②麵包屑承盤
拆卸方法	<ul style="list-style-type: none"> ● 半開爐門，向前頭方向拉出網架，從卡鉤上（左右兩個）卸下。  <p>左卡鉤</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 先取出網架再取出麵包屑承盤。 
安裝方法	<ul style="list-style-type: none"> ● 安裝時，按照拆卸時的相反順序卡入卡鉤中。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 安裝網架前，先放入麵包屑承盤。 ※ 注意麵包屑承盤不要碰撞加熱管。

③ 爐 門

- 滑動手柄(A)，向前拉出(B)，左側的銷釘從孔中脫出。



- 先將左側銷釘插入孔中(A)，然後滑動手柄(B)，將右側銷釘對準孔，返回手柄。

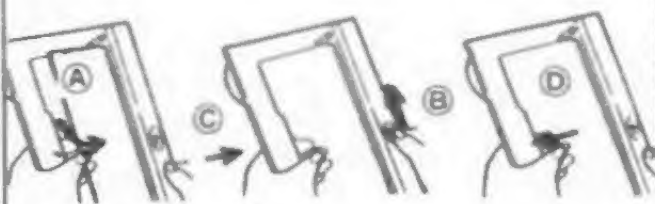


④ 門 玻 璃

- 滑動手柄(A)，向箭頭方向移動玻璃直至可卸下的位置(B)，然後向前按住玻璃卸下(C)。



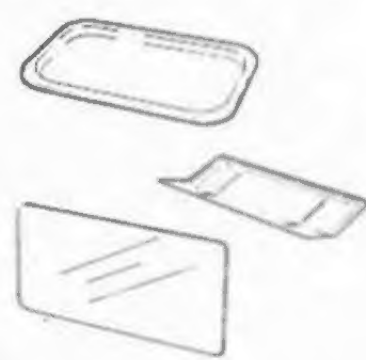
- 如圖所示，將爐門和門玻璃對在一起(A)，滑動手柄(B)，向箭頭方向按下門玻璃(C)，然後將門玻璃卡入爐門溝內(D)。



■ 不得摔落或碰撞門玻璃，以免破碎發生危險。

保養

使用後，從電源插座上拔下電源插頭，等主體冷卻後再清掃。

名 稱	方 法	注 意
主體（外側和箱內） 爐門 	<p>用熱水沖淡廚房用洗劑，用軟布沾取洗劑，擦乾後擦去污垢。使用洗劑後，用水淨好軟布並擦乾後仔細擦拭。</p> <p>最後，用乾布擦去水分。</p> <p>（若卸下了爐門，不要忘記安裝）</p>	<p>主體和爐門不得直接潑上水，不得泡在水中清洗。</p> <p>※否則，可招致觸電和故障。</p> <p>不得使用汽油、揮發油、去污粉、刷子（尼龍刷、金屬刷等）、非廚房用洗劑、漂白劑等。若使用化學抹布，不得用力擦拭或長時間磨觸。</p> <p>●否則，可劃傷表面或引起化學性變化。</p>
託盤、面包屑承盤 門玻璃 	<p>用溫水擦洗，洗後再用乾布徹底擦去水分。（若卸下了面包屑承盤、門玻璃，不要忘記安裝）</p>	
電源線 電源插頭 	<p>用乾軟布擦拭。</p>	

委託修理之前

首先，請仔細閱讀本“使用說明書”，按照下表進行處理。若仍不能解決問題時，請惠詢附近的象印產品經銷店或弊公司問詢窗口。

現 象	原 因	處 理
不能加熱食品。 (加熱器不發熱)	電源插頭未確切插入電源插座。	確切插入。
	未設定定時器	設定定時器。

規格

品 名	象印牌電氣烤箱
型 號	ET-HBF09
額 定	110V 60Hz
耗 電 量	. 920W
電 源 軟 綫	全長1.4m
外形尺寸(cm)	寬約37×側寬約22×高約22
箱內尺寸(cm)	寬約26×側寬約16×高約 9
質 量	約2.3kg
附 件	托盤 1 個